

Soczysta karkówka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	700 g
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka
cebula	1 szt.
olej	1 łyżka
Mój przepis na soczystą karkówkę Prymat	1 opakowanie
śliwki suszone	12 szt.
ziemniaki	
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Zawartość opakowania wsypać do miski, dodać łyżkę musztardy oraz 4 łyżki oleju i całość dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Karkówkę pokroić na 4 plastry i podsmażyć na 1 łyżce oleju z obu stron na bardzo rozgrzanej patelni przez 7-8 minut, aby się zarumieniła. Podsmażoną karkówkę obtoczyć w marynacie, przełożyć do naczynia żaroodpornego, obłożyć pokrojoną w plastry cebulą i całość połączyć pozostałą marynatą. Przykryć pokrywą i piec na niższym poziomie piekarnika (opcja góra /dół) w temperaturze 180 stopni przez około 1 godzinę.

- KROK 4 Ziemniaki pokrojone w talarki przysmażyć na patelni (tej samej, na której smażyliśmy karkówkę), dodać przyprawę do ziemniaków, sok z cytryny, olej i pieprz cytrynowy.
- KROK 5 Danie jest gotowe. Można podawać z opiekаныmi ziemniakami i ulubioną sałatką.